Schnitzer.
professional.

# KENWOOD 1332




(D) Gebrauchsanweisung für die Steingetreidemühle Modell 1332 zu Kenwood Chef/Major-Küchenmaschinen

(F) Mode d'emploi pour le moulin à céréales avec meule modèle 1332 pour les machines de cuisine Kenwood Chef/Major

(I) Istruzioni d'uso per li macina-cereali in pietra modello 1332 per le macchine da cucina Kenwood Chef/Major

Schnitzer.



**Wir gratulieren zum Kauf eines Kenwood Getreidemühlen-Aufsatzes!**

Damit Sie recht lange Freude an diesem Aufsatz haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Gebrauchshinweise zu beachten und diese Anleitung aufzubewahren.

**Mahlgut**

Dieses Modell ist geeignet zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und -kleineren Getreidearten. Leinsamen und Ölsaaten sollten nicht verarbeitet werden.

**Mahlleistung**

Bei feinster Einstellung 40 g/Minute,
bei grober Einstellung 70 g/Minute.

**Vorsicht**

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bitte beachten Sie, dass es sich um ein Gerät handelt, welches nicht in Kinderhände gehört.
Bei laufender Küchenmaschine den Aufsatz nie aufstecken und nicht in den Trichter fassen. Den Aufsatz gesondert, nicht am Grundgerät zusammenbauen.

**Wichtig vor dem ersten Gebrauch**

Bitte die Getreidemühle vor der ersten Benutzung trocken ausbürsten oder auspinseln. Genaue Angaben zum Grundgerät (Küchenmaschine) über sichere Handhabung, Reinigung, Wartung, Spannung und evtl. Kurzzeitbelastung entnehmen Sie der dazugehörigen Gebrauchsanleitung.

**Inbetriebnahme**

**Anbringen/Lösen des Mahlaufsatzes**

Setzen Sie den leergemahlenen Aufsatz, mit der Trichteröffnung nach oben, an die Anschlussstelle der Küchenmaschine an. Drücken Sie den Sperrriegel nach rechts und bewegen den stehenden Stein so weit nach links oder rechts, bis der Antriebsnippel (F) der Getreidemühle in die Mitnahme der Küchenmaschine passt. Jetzt schieben Sie die Getreidemühle ganz in die Anschlussstelle und vergewissern Sie sich, dass der Sperrriegel eingerastet ist. Nun den Trichter und den Mehlauslauf aufstecken. Das Lösen erfolgt durch Betätigen des Sperrriegels und Abziehen des Aufsatzes nach vorn.

**Fein/Grob-Einstellung**

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt und so justiert, dass sie bei Übereinstimmung der Markierungen an dem Skalenknopf und dem drehenden Stein das feinst mögliche Mehl mahlt. Der Feinheitsgrad lässt sich mittels des Skalenknopfes kontinuierlich zwischen sehr fein und grob verstellen. Beim Drehen des Skalenknopfes nach links wird das Mahlgut gröber, nach rechts feiner. Beim „Feinstellen“ muss darauf geachtet werden, dass dies nur in kleinen Stufen bei mehrmaligem kurzen Anlaufenlassen des Gerätes geschieht.
Um sehr groben Schrot zu erhalten, kann es erforderlich sein, dass der Skalenknopf (C) über eine Umdrehung hinaus (von „fein“ aus) nach links gedreht werden muss. Die feinst mögliche Einstellung ist nur bei Weizen vorzunehmen.
Bitte wählen Sie bei anderen Getreidearten, z. B. Roggen, Nackthafer, eine gröbere Einstellung.

**Bedienung**

Die Getreidemühle an das Grundgerät montieren, gewünschten Feinheitsgrad einstellen und die Küchenmaschine einschalten. Die abgewogene Menge Getreide in den Trichter einfüllen (max. 600 g).

Wenn ein Nachstellen in Richtung „sehr fein“ nötig ist, dann nur in kleinen Stufen bei mehrmaligem kurzen Anlaufenlassen des Gerätes! Erst nachdem die Getreidemühle leergemahlen ist, schalten Sie das Grundgerät ab. Da durch das Mahlen von sehr feinem Mehl der Motor überlastet werden kann, ist es ratsam, das Gerät nach einer halben Stunde abzuschalten, damit der Motor vor erneutem Gebrauch abkühlen kann.

**Nachregulieren des Feinheitsgrades**

Sollte sich nach längerem Gebrauch durch Abnutzung der Mahlsteine das feinst mögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden: Mehlauslauf „B“ abziehen und Getreidemühle vom Grundgerät abnehmen.
Drehenden Stein „D“ festhalten und Skalenknopf „C“ nach links drehen, bis sich der Mahlstein „D“ von Sechskantbolzen „E“ abnehmen lässt.
Mahlwerk mit einer Bürste oder einem Pinsel reinigen.
Unter Beachtung der Markierungen von Teil „D“ und „E“ den Mahlstein „D“ auf den Sechskantbolzen „E“ schieben.
Skalenknopf „C“ bis zum Anschlag aufschrauben.
Skalenknopf „C“ mit einem kräftigen Ruck abziehen.
Stellschraube „D1“ ca. 2 Umdrehungen nach links drehen. Stellmutter „D2“ nach rechts drehen. Der drehende Stein „D“ muss sich noch leicht von Hand drehen lassen, er darf nicht blockieren.
Stellschraube „D1“ bis zum Anschlag nach rechts drehen.
Unter Beachtung der Markierungen von Teil „C“ und „D“ den Skalenknopf „C“ kräftig aufschieben, bis er einrastet.

**Reinigung und Wartung**

**Vor der Reinigung und Wartung immer Netzstecker ziehen!**

Der Kenwood-Getreidemühlen-Aufsatz ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst. Sollte durch zu feuchtes Mahlgut das Mahlwerk verstopft sein, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend etwa 100 g Weizen, welches im Backofen bei ca. 100°C eine Stunde getrocknet wurde, bei grober Einstellung mahlen. Zeigt sich danach immer noch kein Erfolg, so entfernen Sie den drehenden Stein und reinigen Sie beide Steine mit einer harten Bürste (niemals feucht oder nass!) Kunststoffteile nur mit warmen Wasser und von Hand reinigen, sind nicht spülmaschinenfest. Der Motor darf nur mit einem feuchten Tuch abgerieben werden, niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
Bei der Montage des drehenden Steines ist auf die Mahlwelle zu achten, dass die Markierung der Welle am Sechskant mit der am drehenden Stein übereinstimmt.
Ist das Gerät nicht ständig im Einsatz, empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme die Reinigung der Mahlflächen.

**Mühle immer ganz leerlaufen lassen und in einem trockenem Raum aufbewahren!**

Technische Änderungen vorbehalten!

**Nützliche Tipps**

Mahlen Sie stets nur sehr trockenes und gut gereinigtes Getreide.
Lagern Sie dieses trocken und in luftdurchlässiger Verpackung, z.B. in einer Holzdose, Jute- oder Leinensäckchen.
Rühren Sie das Getreide einmal wöchentlich um, damit die Entwicklung von Kornkäfern vermieden wird.



**Toutes nos félicitations'de l'achat du moulin a céréales Kenwood!**

Pour que vous ayez de la joie pour longtemps avec ce moulin a céréales, nous vous recommandons a observer les indications d'emploi suivantes et a garder ce mode d'emploi.

**Céréales, graines pour moulure**

Ce modele est approprié a moudre toutes sortes de céréales, les grains de blé et meme les plus petits; des grains oléagineux peuvent aussi etre moulus seuls avec réglage médiocre a gros, aussi avec réglage fin mélangé (1:1) avec du blé.

**Débit de moulure**

Avec réglage le plus fin 45 g/minute;
avec réglage gros 75 g/minute.

**Caution**

Cet appareil a été construit pour le traitement de quantités ménageres et n'est pas destiné a l'usage industriel. Observez s.v.p. qu'il s'agit d'un appareil qui n'est pas convenable a des mains d'enfants.
Avec la machine de cuisine en fonction ne jamais rapporter le moulin a céréales et ne jamais tendre la main dans l'entonnoir. Assembler le moulin a céréales séparément et non a l'appareil de base.

**Important avec le premier usage**

Veuillez brosser le moulin a céréales a sec avant le premier usage. Consulter les indications précises au sujet de l'appareil de base (machine de cuisine) concernant le maniement sur, le nettoyage, l'entretien, la tension et éventuellement le service temporaire variable dans le mode d'emploi respectif.

**Mise en service**

**Adjonction/détachement du moulin a céréales**

Mettez le moulin a céréales moulu vide avec l'ouverture de l'entonnoir en haut au logement de l'appareil ménager. Serrez le verrou de sureté vers la droite et mouvez la meule fixe vers la gauche ou la droite jusqu'a ce que le nipple d'entraînement (F) du moulin a céréales s'adapte bien a l'entraîneur de la machine de cuisine. Maintenant poussez le moulin a céréales totalement dans le logement et assurez-vous que le verrou de sureté s'est encliqueté. Maintenant rapporter l'entonnoir avec bec de farine. Le détachement est effectué en actionnant le verrou de sureté et en retirant le moulin a céréales en avant.

**Réglage fin/gros**

Le moulin a céréales a été ajusté pret a etre opéré d'une maniere a ce qu'il moud la farine la plus fine, si les reperes au cadran gradué se trouvent en accord avec ceux a la meule tournante. Le degré de finesse se laisse rajuster moyennant le cadran gradué continuellement entre tres fin et gros. En tournant le cadran gradué, vers la gauche la mouture devient plus grosse, vers la droite plus fine. Pour l'ajustage afin il faut observer que cela est fait seulement en petits degrés avec plusieurs mises en marche breves de l'appareil. Pour obtenir du gruau tres gros il peut etre nécessaire que le cadran gradué (C) soit tourné (a partir de fin) une rotation de plus vers la gauche. L'ajustage le plus fin est seulement a faire pour le blé. Veuillez choisir un ajustage plus gros pour les autres sortes de céréales, p. ex. le seigle, l'avoine.

**Maniement**

Monter le moulin a céréales a l'appareil de base, ajuster le degré de finesse désiré et remplir la quantité de céréales pesée dans l'entonnoir (au max. 600 g).
Si un rajustage vers «tres fin» est nécessaire, le faire seulement en petits degrés avec plusieurs mises en marche breves!

Seulement apres que le moulin a céréales a été moulu vide, vous mettez l'appareil de base hors circuit. Par la mouture de farine tres fine le moteur peut etre surchargé - pour cela il est recommandable de débrancher l'appareil apres de 30 minutes, afin que le moteur puisse se refroidir avant usage nouveau.

**Rajustage de l'indicateur du degré de finesse**

Si apres usage plus longtemps le résultat de mouture la plus fine ne peut plus etre obtenu par l'usure des meules dans la position «fine», la correction du degré de finesse est possible:

- Enlever trémie de farine «B» et démonter le moulin a céréales de l'appareil de base.
- Retenir la meule tournante «D» et tourner le cadran gradué «C» vers la gauche jusqu'a ce que la meule «D» se laisse tirer du boulon hexagonal «E».
- Nettoyer le rouage avec une brosse ou un pinceau.
- En tenant compte de reperes des pieces «D» et «E» pousser la meule «D» sur le boulon hexagonal «E».
- Dévisser le cadran gradué «C» jusqu'a la butée.
- Retirer le cadran gradué «C» a coup fort.
- Tourner la vis de fixation «D1 » environ 2 rotations vers la gauche.
- Tourner l'ecrou de réglage «D2» vers la droite. La meule tournante «D» doit se laisser tourner encore légerement par la main, elle ne doit pas se bloquer.
- Tourner la vis de fixation «D1 » a la droite jusqu'a la butée.
- En tenant compte des reperes des pieces «C» et «D» repousser le cadran gradué «C» a coup fort, jusqu'a ce qu'il s'enclenche.

**Nettoyage et entretien**

**Avant le nettoyage et le maintien toujours tirer la fiche!**

Les moulins Kenwood sont sans service d'entretien, si l'on fait usage approprié. Ils sont autonettoyants en vertu de la mouture meme. En cas que le rouage soit obstrué a cause de blé moulu trop humide, il faut évacuer le moulin. Ensuite moudre environ 100 g de blé, qui a été séché au four a environ 100°C pour une heure, a réglage gros. Si vous n'y réuissez pas encore, ôtez la meule tournante et nettoyez les deux meules avec une brosse dure (jamais humide ou trempée!). Il faut nettoyer les. pieces synthétiques seulement avec de l'eau chaude et a la main, elles ne sont pas conçues pour lavevaisselle.
L'appareil de base doit seulement etre frotté avec un chiffon mouillé. Ne jamais le plonger dans l'eau ou nettoyer au-dessous de l'eau courante.
Lors du montage de la meule tournante sur l'arbre de mouture il faut observer que la marque de l'arbre a l'hexagone est conforme a celle de la meule tournante.
Si l'appareil n'est pas usé constamment nous recommandons le nettoyage des surfaces de mouture avant nouvelle mise en marche.

**Laisser moudre le moulin toujours jusqu'a vide et le conserver a un endroit sec!**

Sous réserve de modifications techniques!

**Indications utiles**

- Moudre toujours seulement du blé tres sec et bien purifié.
- Emmagasinez le blé en location seche et dans un emballage perméable a l'air, p. e. dans un panier de rotin, un sac de jute ou de toile de lin.
- Agitez le blé une fois par semaine, pour que le développement des charançons soit évité.



**Complimenti per l’acquisto del macina-cereali Kenwood!**

Affinché Lei abbia piacere lungamente di questo molino per cereali, le raccomandiamo d’osservare gli avvertimenti d’uso seguenti e di tenere quest’istruzione.

**Grani da macinazione**

Questo modello e idoneo a macinare tutta specie di cereali di grandezza di un chicco di grano e piu piccolo; semi oleosi possono anche essere macinati con regolazione media fina a grossolana solo, con regolazione fina misti (1:1) con granaglie.

**Rendimento di macinazione**

Con regolazione finissima 45 g/minuto;
con regolazione grossa 75 g/minuto.

**Attenzione**

Quest’apparecchio e costruito per la trasformazione di quantita all’uso domestico e non e destinato all’uso industriale.
Per favore badare al fatto che quest’apparecchio non e per le mani dei bambini.
Quando il motore dell’elettrodomestico marcia, mai montare il molino e mai stendere la mano nella tramoggia. Montare il molino per cereali separatamente, non all’apparecchio di base.

**Di grande importanza prima di primo uso**

Prima di primo uso pulire a secco il molino per cereali nel interno e alla mola con una spazzola o un pennello. Prendete le indicazioni per il apparecchio di base (macchina da cucina) sul impiego, pulitura, manutenzione, tensione, evtl. carico istantaneo delle istruzioni d’uso accessorie.

**Messa in funzione**

**Montaggio/smontaggio del molino per cereali**

Mettere il molino per cereali vuoto con l’apertura della tramoggia in alto alla parte aggiuntiva dell’elettrodomestico. Premere il chiavistello a destra e muovere la pietra a sinistra od a destra fin quando il raccordo del motore (F) del molino per cereali e adatto all’innesto della macchina da cucina. Adesso inserite il molino per cereali totalmente nell’innesto ed e necessario d’accertarsi che il chiavistello e gia scattato. Quindi montare la tramoggia ed il scarico di farina. L’asportazione e fatta azionando il chiavistello e ritirando il molino per cereali in avanti.

**Regolazione fino/grosso**

Il molino per cereali e aggiustato in condizione di funzionamento di maniera che macina la farina finissima quando le marcature alla manopola graduata e la mola di giro sono messe d’accordo. Il grado di macinazione puo essere aggiustato continuamente tra molto fino e grosso.
Girando la manopola graduata a sinistra la macinazione diventa piu grossa, a destra diventa piu fine. Con «il aggiustaggio fino» badare a questo e fatto solo in piccoli gradi con avviamenti brevi reiterati del motore dell’apparecchio. Per ricevere cruschello (macinati grossolanamente) e forse necessario da girare la manopola graduata (C) una rotazione di piu (a partire di fino) a sinistra. Fare l’aggiustaggio finissimo possibile solo per il frumento. Scegliere per altri speci di cereali, p. e. segale, avena, un aggiustaggio piu grosso per favore.

**Maneggio**

Montare”il molino per cereali all’apparecchio di base,aggiustare il grado di finezza desiderato e riempire la quantita di cereali pesata nella tramoggia (al massimo 600 g). Quando un raggiustaggio nel senso «molto fino» e necessario, lo fare solo in pochi gradi con avviamenti brevi reiterati del motore!

Non prima che il molino per cereali e macinato vuoto, spegnere il apparecchio di base.
Giacché mediante la macinazione di farina molto fine il motore puo essere sovraccaricato, e raccomandabile da spegnere il apparecchio dopo 30 minuti, affinché il motore puo raffreddarsi prima d'uso nuovo.

**Raggiustaggio dell'indice del grado di finezza**

Se dopo un uso prolungato, con l'usura delle mole, non si riesce piu ad avere la maggior finezza possibile, si puo correggere il grado di finezza:

- Ritirare lo scarico di farina «B» e togliere il molino per cereali dell'apparecchio di base.
- Tener fermo la pietra di giro «D» e tornare la manopola graduata «C» a sinistra, finché a la mola «D» si lascia togliere del bullone a testa esagonale «E».
- Pulire la macina con una spazzola od un pennello.
- Spingere la mola «D» sul bullone a testa esagonale «E» prestando attenzione alle marcature dei pezzi «D» ed «E».
- Avvitare la manopola graduata «C» fino all'arresto.
- Ritirare la manopola graduata di colpo forte.
- Girare la vite di arresto «D1» ca. 2 rotazioni a sinistra.
- Girare il controdado «D2» a destra. La mola di giro «D» deve lasciarsi tornare ancora facilmente a mano, no deve bloccarsi.
- Girare la vite di arresto «D1» a destra fino all'arresto.
- Prestando attenzione alle marcature dei pezzi «C» e «D» inserire la manopola graduata «C» fortemente fino al momento in cui e scattata.

**Pulitura e manutenzione**

**Sempre tirare la spina di rete prima della pulitura e manutenzione!**

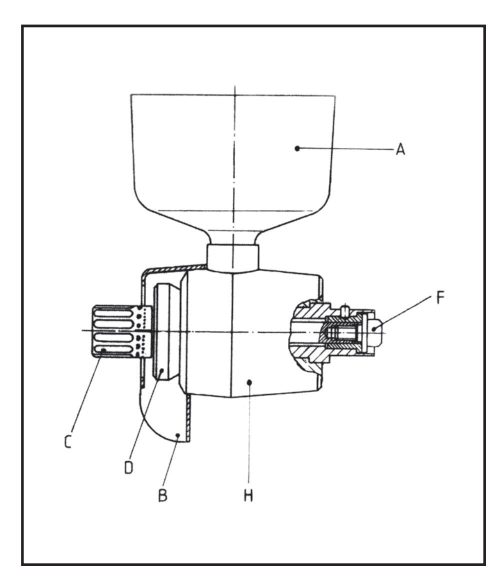
I molini per cereali Kenwood sono senza manutenzione con uso appropriato. Si ripuliscono automaticamente con la macinazione successiva. Se la macina si dovesse intasare perché e stato impiegato un prodotto troppo umido, svuotare il bicchiere. Poi macinare circa 100 g di grano essicato in forno per un'ora, a ca. 100°C, con aggiustaggio grosso. Se cio non portasse al risultato voluto, rimuovere la pietra girante e pulire entrambe pietre resp. mole con una spazzola rigida (mai umida o bagnata!).
Pulire i pezzi di materiale plastico solo con dell'acqua calda ed a mano, no sono resistenti al lavaggio nella lavastoviglie. Pulire l'apparecchio di base solo strofinando con un panno umido, mai ne tuffarlo nell'acqua ne pulirlo sotto dell'acqua corrente.
Al montaggio della mola girante sull'albero di macinazione badare a che la marcatura dell'albero all'esagono corrisponde con quella alla mola di giro.
Quando il apparecchio non e piu permanentemente usato, raccomandiamo di pulire le superfici prima d'inizio del esercizio nuovo.

**Sempre macinare fino al vuoto il molino e conservarlo in ambienti ascutti!**

Salvo cambiamenti tecnici!

**Consigli utili**

- Macinate sempre solo cereali molto secchi e bene purificati.
- Immagazzinate i cereali in ambienti ascutti e nell' imballaggio permeabile all'aria, p. e. nel cestellodi cannello, di juta o sacchetto di lino.
- Mescolate i cereali una volta ogni settimana, affinché i parassiti di granaglie non si sviluppano.



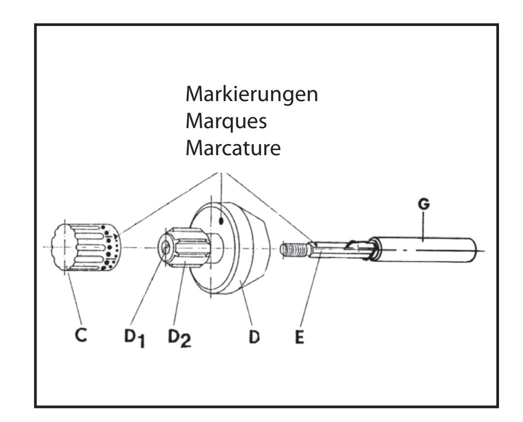

Markierungen müssen beieinander liegen!
Les reperes/marques doivent alignés les uns avec les autres !
Marcature debbono trovarsi l'una accanto al-l'altra!




| | Best.-Nr. |
|---|---|
| A = Trichter | 141.003.00 |
| B = Mehlauslauf | 130.180.19 |
| C = Skalenknopf | 111.210.00 |
| D = Dreh. Stein, kpl. | 130.206.00 |
| D1= Stellschraube | 100.098.93 |
| E = Sechskantbolzen | 130-180.27 |
| F = Antriebsnippel | 141.080.11 |
| G = Mahlwelle | 133.080.14 |
| H = Stehender Stein | 133.001.00 |




| | No. de commande |
|---|---|
| A = entonnoir | 141.003.00 |
| B = trémie (bec) | 130.180.19 |
| C = cadran gradué | 111.210.00 |
| D = meule tournante, cpl. | 130.206.00 |
| D1= vis de fixation | 100.098.93 |
| E = boulon hexagonal | 130.180.27 |
| F = nipple d'entraîn. | 141.080.11 |
| G = arbre de broyage | 133.080.14 |
| H = meule fixe | 133.001.00 |







| | No. di ordinazione |
|---|---|
| A = tramoggia | 141.003.00 |
| B = scarico di farina | 130.180.19 |
| C = manopola graduata | 111.210.00 |
| D = mola di giro, cpl. | 130.206.00 |
| D1= vite di arresto | 100.098.93 |
| E = bullone a testa esagonale | 130.180.27 |
| F = raccordo motore | 141.080.11 |
| G = albero di macina | 133.080.14 |
| H = mola fissa | 133.001.00 |

**Schnitzer.**

**Schnitzer GmbH & Co. KG**

**Marlener Str. 9, 77656 Offenburg**

**Tel: 0049 (0) 781-504-7500**

**Fax 0049 (0) 781-504-7509**

**e-Mail: info@schnitzer.eu**

**www.schnitzer.eu**